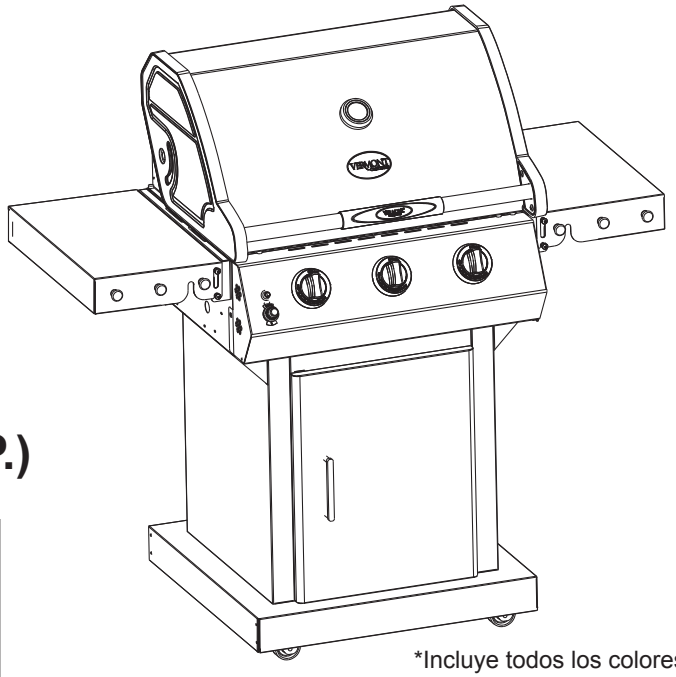
MANUAL DEL USUARIO

para los Serie* VC

Asador de gas tipo abierto (L.P.)



*Incluye todos los colores

⚠ PELIGRO

Para su seguridad:
Si huele a gas:

- **Abra las ventanas**
- **No toque interruptores eléctricos**
- **Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso**
- **Llama inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas**

Para su seguridad:

- **No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercania de su aparato**
- **No coloque el asador cerca de muebles de madera que no soporten una temperatura mayor a 70°C.**

⚠ ADVERTENCIA

El uso normal del aparato no debe incluir su utilización como calentador de ambiente, ya que esto es peligroso

⚠ **ADVERTENCIA: Las parrillas se pueden convertir de gas L.P. a gas natural o de gas natural a gas L.P. cuando se utiliza un kit de conversión.**

- **Este Manual de instrucciones contiene información importante y necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del asador.**
- **Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el asador.**
- **Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use el asador.**
- **Conserve este manual de instrucciones como referencia en un futuro.**

NOTE: En este manual de instrucciones, Asador, Barbacoa o Parrilla, hacen referencia a un mismo producto.

DESIGN CERTIFIED ®

CERTIFIED ®

NOM

PRODUCTO CERTIFICADO ANCE CERTIFIED PRODUCT

30006236 3/13 Rev. 4 Sp

Contenido

Contenido 2
Identificación de las partes 3
Seguridad Advertencias importantes 4
Requerimientos de espacio 5
Seguridad 6
Combustibles 9

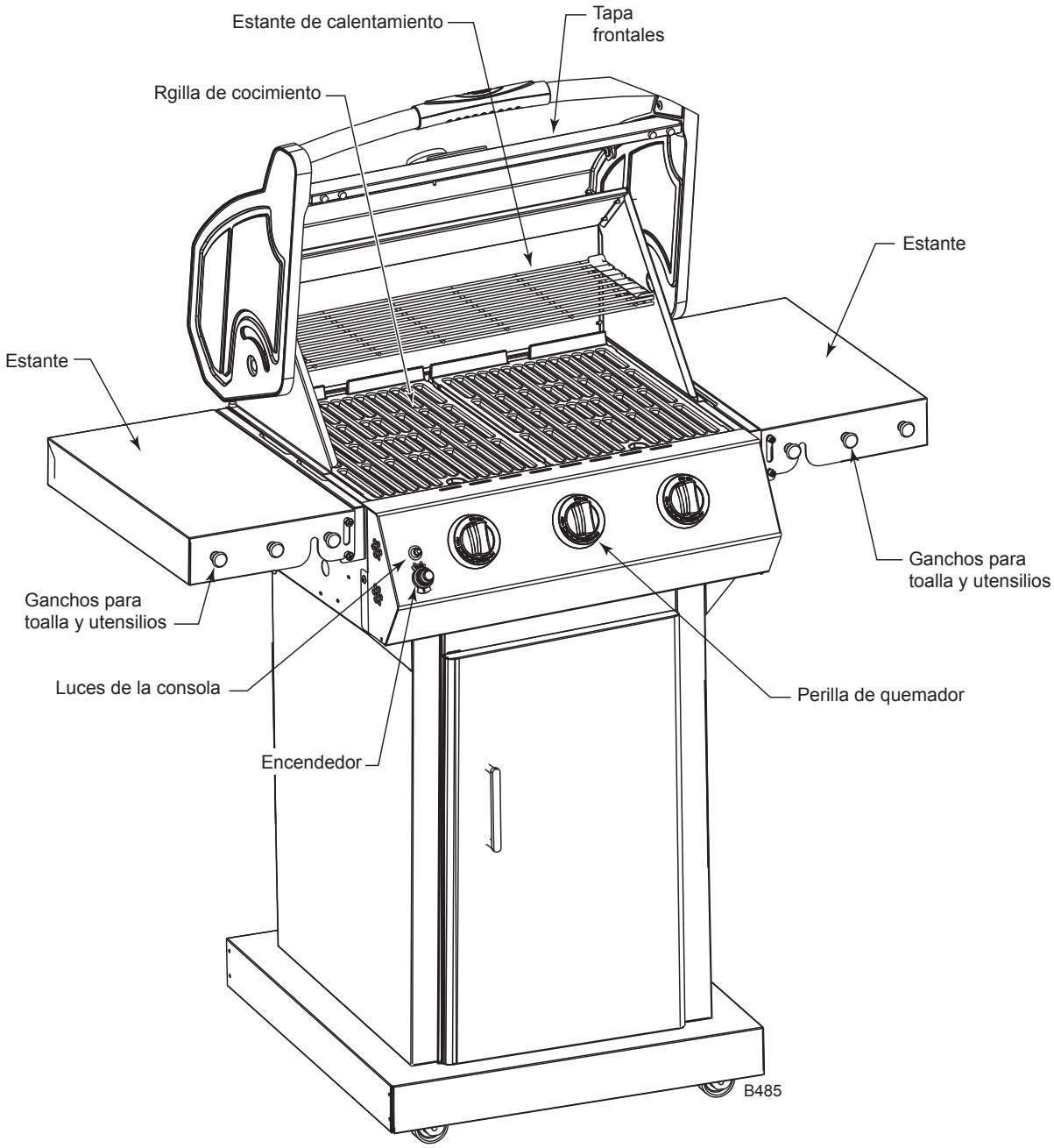
Instalación del gas Instalación al suministro de gas 11
Conexión de suministro de gas LP 11
Revisión de fugas 12

Funcionamiento Funciones de control 13
Encendido de los quemadores principales 14
Apagado de los quemadores 15
Encendido de las flamas 15
Encendido con fósforos del quemador principal 15
Configuración del Rotisserie 16

Cocimiento Métodos de cocimiento 18
Preparación de los alimentos para la parrilla 18
Sugerencias de asado a la parrilla 19
Tabla de tiempos de cocimiento 20

Cuidado y Mantenimiento Quemadores 23
Rejillas de cocción 24
Bandeja de goteo 24
Paneles de acero inoxidable 24
Fundiciones con esmalte de porcelana 24
Ajuste del quemador 25

Guía de solución de problemas 26
Garantie 28


Estante de calentamiento
Tapa frontales
Rgilla de cocimiento
Estante
Estante
Ganchos para toalla y utensilios
Ganchos para toalla y utensilios
Luces de la consola
Perilla de quemador
Encendedor
B485

Esta parrilla de gas para barbacoa le proporcionará muchas horas de gozo y esparcimiento, si se utiliza de acuerdo con las Instrucciones de seguridad y advertencias que se encuentran en este manual.

Cumpla siempre con todas las instrucciones de advertencias y funcionamiento que se incluyen en este manual para evitar daños a la propiedad o lesiones personales.

PALABRAS DE SEÑALIZACIÓN:

Las palabras de señalización que se utilizan en este manual y sus significados propuestos son los siguientes:

PELIGRO: Indica que si no se adhiere a las instrucciones de seguridad podría tener como resultado la muerte o una lesión física desastrosa.

ADVERTENCIA: Indica que si no se adhiere a las instrucciones de seguridad podría tener como resultado una lesión física desastrosa.

PRECAUCIÓN: Indica que si no se adhiere a las instrucciones de seguridad podría tener como resultado daños a la propiedad o una lesión física menor.

NOTA: Señala información importante relacionada con el uso seguro de la parrilla.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES:

Debe tomar precauciones prudentes para garantizar el uso seguro de este electrodoméstico de cocina para exteriores, ya que se puede mover, se alimenta con gas propano o natural, genera temperaturas muy altas para cocinar y emite monóxido de carbón, como lo hace un producto derivado de combustión.

PELIGRO

Esta parrilla está diseñada únicamente para uso en EXTERIORES.

Nunca utilice esta parrilla para uso en exteriores dentro de un edificio, garaje, toldo o pasaje techado ni ninguna otra área cerrada, para evitar un posible incendio y la posibilidad de asfixia o envenenamiento por monóxido de carbono.

Este electrodoméstico a gas para cocinar en exteriores no está diseñado para instalarlo dentro o sobre botes (ninguna embarcación).

Este electrodoméstico a gas para cocinar en exteriores no está diseñado para instalarlo dentro o sobre vehí culos recreativos.

Este electrodoméstico a gas para cocinar en exteriores no es para uso comercial.

Si se expone a la calefacción un cilindro de gas propano desconectado o llenado en exceso podría ocasionar fuga de combustible a través de la válvula de alivio de presión. Debido a que el vapor de propano es má s pesado que el aire, éste tiende a acumularse y si se enciende, podría producir una explosión o incendio violento.

Nunca instale un cilindro de gas propano si está lleno a más del 80%, ya que es posible que no haya suficiente espacio adecuado para la expansión cuando se exponga al calor.

Nunca almacene un cilindro de gas propano de repuesto en el compartimiento del cilindro de esta parrilla, ya que estará expuesto a altas temperaturas cuando la parrilla está en uso.

El uso de drogas alcohol, con receta o sin receta pueden afectar la capacidad para armar debidamente u operar en forma segura este aparato.

Las Instrucciones de seguridad y advertencias esenciales se encuentran en todas y cada una de las páginas de este manual, pero para su conveniencia, a continuación encontrará en forma resumida las principales:

Este electrodoméstico no está pensado para y nunca debe ser usado como un calentador.

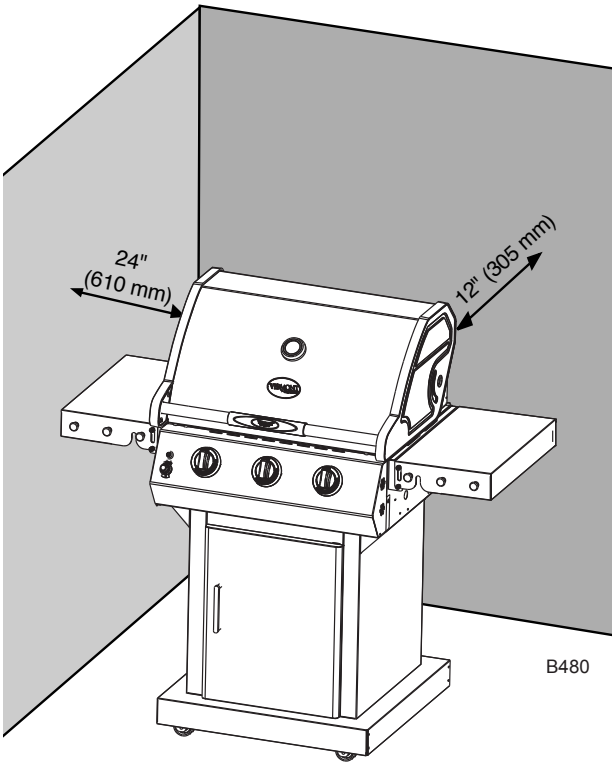
A. UBICACIONES SEGURAS DE USO DE ESTA PARRILLA PARA USO EN EXTERIORES

⚠ PELIGRO

- Nunca instale una parrilla independiente de gas propano para uso en exteriores en una configuración de “isla”, (es decir, en donde está encerrada en cualquier tipo de construcción), a fin de evitar un incendio o una explosió n por gas.
- Nunca utilice esta parrilla para uso en exteriores dentro de un edificio, garaje, toldo o pasaje techado ni dentro de ningún bote, remolque o vehículo recreativo, para evitar un posible incendio y la posibilidad de asfixia o envenenamiento por monóxido de carbono.
- Nunca intente encender la parrilla mientras la tapa está cerrada, para evitar la acumulación de gas y un posible incendio o una explosión.
- Nunca se coloque directamente sobre la parrilla mientras la enciende para evitar la exposición a un posible encendido de flamas.

⚠ ADVERTENCIAS

- Confirme siempre que esta parrilla no está colocada debajo de un objeto combustible (por ejemplo, un toldo o una sombrilla) o en un área cubierta (por ejemplo, un pórtico o un mirador) antes de encenderla, para evitar un posible incendio.
- Confirme siempre que esta parrilla no está colocada debajo del alero de una casa, un garaje u otra estructura antes de encenderla. Un alero serviría para desviar la subida de las flamas y el calor emitido en la estructura en sí, lo que podría ocasionar un incendio.
- Confirme siempre que esta parrilla está colocada a más de distancia de cualquier superficie o material combustible antes de encenderla, y que no se encuentren almacenadas gasolina ni cualquier otra sustancia volátil cerca de esta parrilla. La temperatura del fuego por grasa o del calor emitido puede, en caso contrario, ser suficiente para encender las sustancias volátiles o combustibles cercanas.
- Ubique siempre esta parrilla donde haya aire de ventilació n y combustión suficiente, pero nunca la coloque en el camino directo de un viento fuerte.
- Nunca permita que la parrilla funcione sin atención, para evitar un inicio violento y fuera de control de incendios por grasas.



- Nunca intente mover esta parrilla mientras ésta se encuentre en funcionamiento o cuando todavía está caliente, para evitar una posible lesión personal.
- Nunca almacene o utilice gasolina u otras sustancias volátiles o inflamables cerca de esta parrilla o cerca de ningún otro electrodoméstico que genere calor, ya que existe el peligro de iniciar un incendio.
- Confirme siempre que la instalación de esta parrilla cumpla con los requerimientos de todos los Códigos locales o a falta de cualquier Código local aplicable, con cualquier *Código de gas de combustible nacional, ANSI Z223.1/NFPA54 o CSA B149.1, Código de instalación de gas propano y natural o CSA B149.2Propano almacenamiento y manipulación.*

B. USO SEGURO DE GAS PROPANO (LP)

⚠ PELIGRO

- Nunca instale un cilindro de gas propano que está lleno a más del 80%, ya que es posible que no haya suficiente espacio adecuado para la expansión cuando se exponga al calor. Es posible que el vapor de propano salga a través de la válvula de alivio de presión, que se podría acumular en un espacio y posteriormente podría ocasionar un incendio o una explosión.

  Indique siempre a su proveedor de combustible propano certificado que le confirme por peso que su cilindro no tenga más del 80%. Un cilindro vacío pesará aproximadamente 8.6 kg (19 lb.), mientras que un cilindro llenado adecuadamente debe pesar no más de 17.7 kg (39 lb).
- Nunca almacene un cilindro de gas propano de repuesto en el compartimiento del cilindro de esta parrilla. La exposición de un cilindro desconectado al calor podría provocar el escape de vapor propano a través de la válvula de alivio de presión, y el vapor acumulado podría ocasionar un incendio violento. (Sin embargo, no existe peligro en un cilindro conectado si no está lleno en exceso, ya que tiende a refrigerarse a sí mismo mientras está en uso).

  Confirme siempre que todas las aberturas en el compartimiento del cilindro de esta parrilla no tengan obstrucciones que pudieran restringir la circulación del aire de ventilación. La buena ventilación evitará la acumulación del vapor de gas propano que se fugue, el cual es más pesado que el aire, y que podría explotar si se enciende.

⚠ ADVERTENCIAS

- La presión recomendada de alimentación del gas para la buena operación de los quemadores es de 2,75 kPa.
- Consulte siempre la Etiqueta de clasificación que se encuentra en la parte posterior de la parrilla para confirmar cuál combustible se debe utilizar con la parrilla. Nunca ponga en funcionamiento la parrilla con gas propano si se ha configurado para el uso de gas natural, para evitar un sobrecalentamiento peligroso.
- Confirme siempre que no haya fugas de gas antes de encender esta parrilla. Aplique una solución de 50/50 de jabón líquido y agua a los conectores del conducto de suministro de gas con un cepillo o botella de aspersión y observe si hay burbujas.
- Nunca utilice un fósforo o una flama encendida para revisar si hay fugas de gas.
- Antes de cada uso de esta parrilla, siempre revise visualmente si el conducto de suministro de gas está raído, con grietas o con daños ocasionados por roedores y, si fuera necesario, instale un repuesto que su distribuidor le proporcione antes de encender esta parrilla. Este procedimiento requiere que abra las puertas.
- Siempre almacene sus cilindros de gas propano de repuesto en un área exterior que está bien ventilada, con sombra, fría y que no tenga alguna fuente de calor. Siempre almacene esos cilindros en una posición vertical. Nunca almacene un cilindro de repuesto cerca de esta parrilla o cerca de cualquier otro electrodomé stico que genere calor.

⚠ ADVERTENCIAS

C. PREVENCIÓN DE QUEMADURAS

- Siempre mantenga a los niños y a las mascotas bajo una constante supervisión cuando utilice esta parrilla y nunca permita que se acerquen a ésta mientras está en uso, ya que las superficies exteriores estarán muy calientes.
- Utilice siempre guantes protectores aislados cuando trabaje en la parrilla o cuando intente cerrar una vá lvula de suministro de gas después de que haya terminado de cocinar, esto con el fin de evitar posibles quemaduras. Siempre utilice los agarradores con aislamiento de las cazuelas cuando maneje recipientes con comida caliente.

- Este electrodoméstico se caliente durante y después de su uso. Use guantes de cocina aislada o guantes para protegerse de las superficies calientes o salpicaduras de los líquidos de cocción.
- Siempre utilice un guante protector aislado cuando agregue un agente de humo a una caja de humo.
- Nunca almacene o utilice gasolina u otras sustancias volátiles o inflamables cerca de esta parrilla o cerca de cualquier otro electrodoméstico que genere calor.

D. SEGURIDAD DEL SISTEMA ELÉCTRICO

⚠ ADVERTENCIAS

- Confirme siempre que esta parrilla se haya conectado a tierra de acuerdo con los Códigos locales aplicables o ausencia de códigos locales, con el Código eléctrico nacional, ANSI/NFPA No. 70 o el Código eléctrico canadiense, CSA C22.1, cuando se utilice una fuente eléctrica externa para el motor Rotisserie.

1. Nunca sumerja el cordón eléctrico o enchufe en el agua o en ningún otro líquido para protegerse contra descargas eléctricas;
2. Desconecte siempre el cordón eléctrico del tomacorriente cuando no la esté utilizando y antes de limpiar la parrilla. Siempre deje que se enfríe la unidad antes de instalar o desinstalar cualquier componente Rotisserie;
3. Siempre comuníquese con el fabricante para obtener los servicios de reparación necesarios, si la unidad ha estado defectuosa o tiene daños de alguna manera y nunca intente poner en funcionamiento la unidad con un cordón eléctrico o enchufe dañado;
4. Nunca permita que el cordón eléctrico tenga contacto con una superficie caliente o que cuelgue del borde de una mesa, en donde podría dañarse;
5. Nunca utilice esta parrilla para ningún otro propósito que no sea el proyectado específico por parte del fabricante;
6. Conecte siempre el cordón eléctrico a la parilla primero y después conéctelo en el enchufe;
7. Conecte siempre esta parrilla a un circuito eléctrico protegido por un interruptor de fallos de conexión a tierra (GFI);
8. Nunca desinstale el conector trifásico (con conexión a tierra) del cordón eléctrico existente del motor Rotisserie y nunca conecte el conector trifásico (con conexión a tierra) a un adaptador difésico;
9. Si es necesario utilizar una extensión, seleccione siempre una que tenga un conector trifásico (con conexió n a tierra) que sea adecuada para la clasificación de energía de la unidad y que esté aprobada para uso en exteriores y que tenga una marca W-A.
10. Nunca permita que un cordón de suministro eléctrico o un conducto de suministro de gas tenga contacto con alguna superficie caliente de esta parrilla.
11. Instrucciones para conexión eléctrica a tierra: Este electrodoméstico a gas para cocinar en exteriores está equipado con un conector trifásico (conexión a tierra) para su protección contra el riesgo de un choque elé ctrico y se debe conectar directamente a un receptáculo trifásico con conexión a tierra. No cortar o retirar la terminal con conexión a tierra de este conector.

E. BATERÍA MANIPULACIÓN

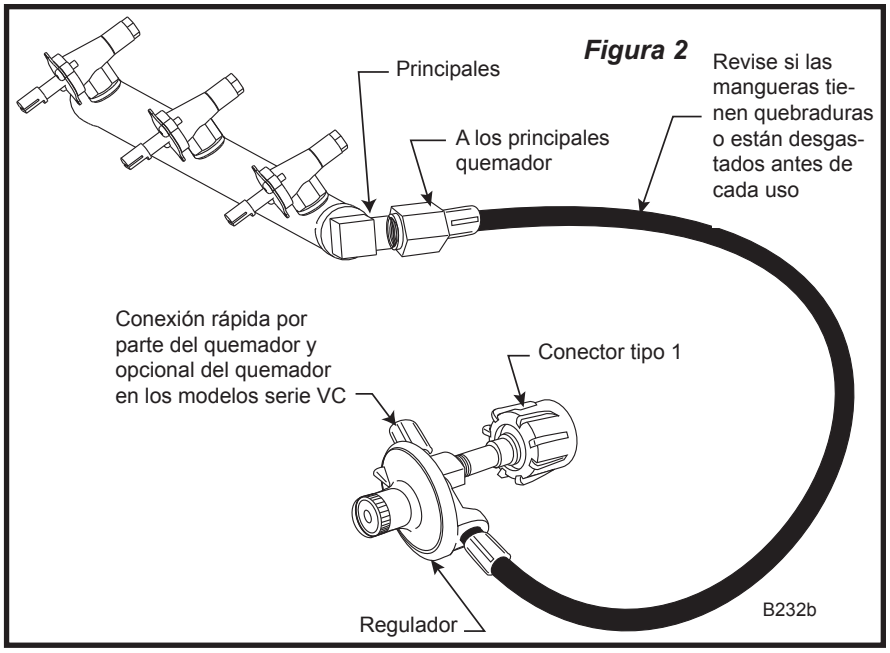
⚠ ADVERTENCIAS

¡Atención! Existe peligro de explosión si la batería se reemplaza de manera incorrecta. Reemplazar la batería exclusivamente con el mismo tipo o el equivalente recomendado por el fabricante. Desechar las baterías gastadas según las instruciones directrices ambientales.

COMBUSTIBLES GAS PROPANOS

⚠ WARNING

Nunca utilice gas natural en una parrilla que se ha configurado para utilizar gas propano, para evitar posibles lesiones físicas. Consulte siempre la Etiqueta de clasificación que se encuentra en la parte posterior de su parrilla para confirmar cuál combustible se debe utilizar con la parrilla.


Principales
A los principales quemador
Revise si las mangueras tienen quebraduras o están desgastados antes de cada uso
Conexión rápida por parte del quemador y opcional del quemador en los modelos serie VC
Conector tipo 1
Regulador
B232b
Figura 2

Utilice únicamente la manguera, el acoplador de suministro de gas propano tipo I y el regulador de presió n que se proporcionan originalmente con este electrodoméstico o según se especifique (consulte la Figura 2).

- Instale siempre un cilindro de gas propano de 9 kg (20 lb) que cuente con una salida de válvula tipo I (consulte la Figura 3) y que tenga un diámetro de 30 cm (12 pulgadas) y una altura de 46 cm (18 pulgadas). Utilice siempre un cilindro de gas propano que sea fabricado y esté marcado de acuerdo con las especificaciones para los cilindros de gas LP del Departamento de transporte de Estados Unidos o de las especificaciones en la Norma nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubo para el Transporte de mercancía peligrosa, según aplique.
- Confirme siempre que su cilindro de gas propano cuente con una válvula de cierre que termine en una conexión de salida de válvula del cilindro de gas propano Tipo I y que tenga un collarín para proteger la válvula del cilindro.
- Nunca instale un cilindro de gas propano en esta parrilla a menos que cuente con un Dispositivo de protección contra rebose (OPD).
- Solicite siempre a su distribuidor de gas propano certificado un nuevo cilindro de gas propano correctamente purgado de aire. Debido a que un cilindro nuevo está inicialmente lleno con aire, el aire debe purgarse antes de llenarlo con propano.
- Antes de cada uso de esta parrilla, siempre revise visualmente si el conducto de suministro de gas está raído, con grietas o con daños ocasionados por roedores y, si fuera necesario, instale un repuesto que su distribuidor le proporcione antes de encender esta parrilla.

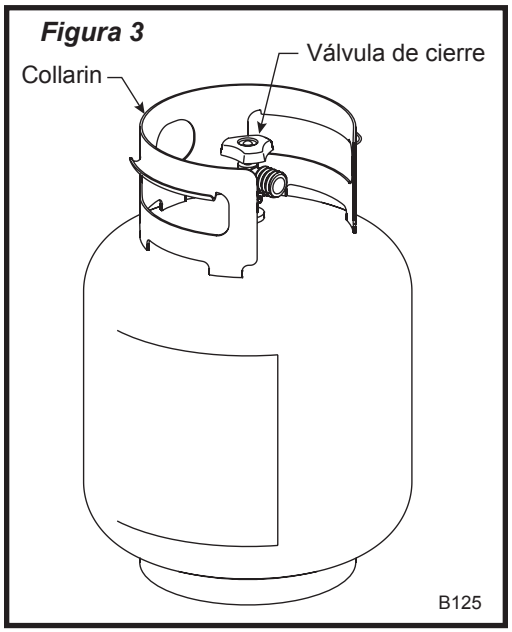


Figura 3

- Coloque la tapa guardapolvo sobre la salida de la válvula del tanque siempre que no esté en uso el tanque. Solamente instale el tipo de tapa guardapolvo sobre la válvula del tanque que ésta incluye. Otro tipo de tapones o tapaderas puede ocasionar fugas de gas propano.

COMBUSTIBLES GAS PROPANOS (continuado)

⚠ PELIGRO

- Nunca instale una parrilla independiente de gas propano para uso en exteriores en una configuración de “isla”, (es decir, en donde está encerrada en cualquier tipo de construcción), a fin de evitar un incendio o una explosión por gas.

a) No almacene un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este electrodoméstico;
b) Nunca llene el cilindro a más del 80% de su capacidad; y,
c) Si la información en a) y b) no se sigue con exactitud, podréa ocurrir un incendio que ocasionaréa una lesión grave o la muerte.

⚠ ADVERTENCIAS

Confirme siempre que las aberturas en el compartimiento del cilindro de la parrilla no tengan obstrucciones que pudieran restringir la circulación del aire de ventilación. La buena ventilación evitará cualquier acumulación posible del vapor de gas propano que se fugue, el cual es más pesado que el aire, y que podréa explotar si se enciende.

- Tenga siempre especial cuidado con los cilindros de gas propano, ya que el contenido está bajo presión alta.
- Cerrar la perilla de control de la parrilla en la consola de la parrilla. Cierre siempre rápidamente la válvula del cilindro de propano después de cada uso de la parrilla.
- Almacene siempre los cilindros de gas propano en el exterior, en una posición vertical y segura, fuera de la luz solar directa, lejos de las habitaciones y en un área seca, fréa y bien ventilada.
- NUNCA ALMACENE UN CILINDRO EN UN EDIFICIO, GARAJE U OTRA ESTRUCTURA O ÁREA ENCERRADA.
- Siempre mantenga los cilindros fuera del alcance de los niños.
- Confirme siempre que se haya instalado bien apretada una tapa contra polvo de válvula y que la válvula en sé esté completamente cerrada, cada vez que se desconecte el cilindro de propano.
- Transporte siempre un cilindro de propano en una posición vertical y segura, después de confirmar que su válvula esté cerrada.
- Cuando transporte en el baúl del automóvil un cilindro, estabilécelo para que no se pueda mover.
- Nunca transporte un cilindro de propano en el compartimiento de pasajeros de un automóvil o camión.
- Nunca almacene una parrilla de gas en el interior, a menos que el cilindro de propano se haya desconectado primero y se haya retirado de la parrilla.
- Nunca exponga un cilindro de propano a alguna fuente de calor, nunca aplique calor directo a un cilindro.
- Nunca almacene un cilindro de repuesto cerca de esta parrilla.
- Nunca pinte un cilindro de propano de un color oscuro, ya que podréa ocasionar el sobrecalentamiento del cilindro y su contenido.
- El cilindro de LP debe estar preparado para el retiro del vapor. el cilindro debe estar en posición vertical, con la válvula en la parte superior (Fig. 3).

AVISO

Siempre cuente con la inspección y nueva evaluación del proveedor de gas propano certificado del cilindro de gas propano rellenable, antes de cada reabastecimiento, de acuerdo con los requerimientos DOT o TC para cilindros de propano.

Instalación al suministro de gas propano (LP)

CONEXIÓN DE SUMINISTRO DE GAS PROPANO (LP)

1. Nunca almacene o utilice gasolina ni otra sustancia volátil cerca de esta parrilla. (Sólo parrilla portátil de gas.)
2. Nunca almacene un cilindro de propano de repuesto cerca de esta parrilla o cerca de cualquier otro electrodoméstico generador potencial de calor.
3. Conecte siempre el regulador de suministro de gas como se muestra a continuación: Inserte el niple del acoplamiento de la válvula en la válvula del tanque y apriete el collarín de conexión al girar a la derecha con una mano mientras sostiene el regulador con la otra (consulte la Fig. 4).

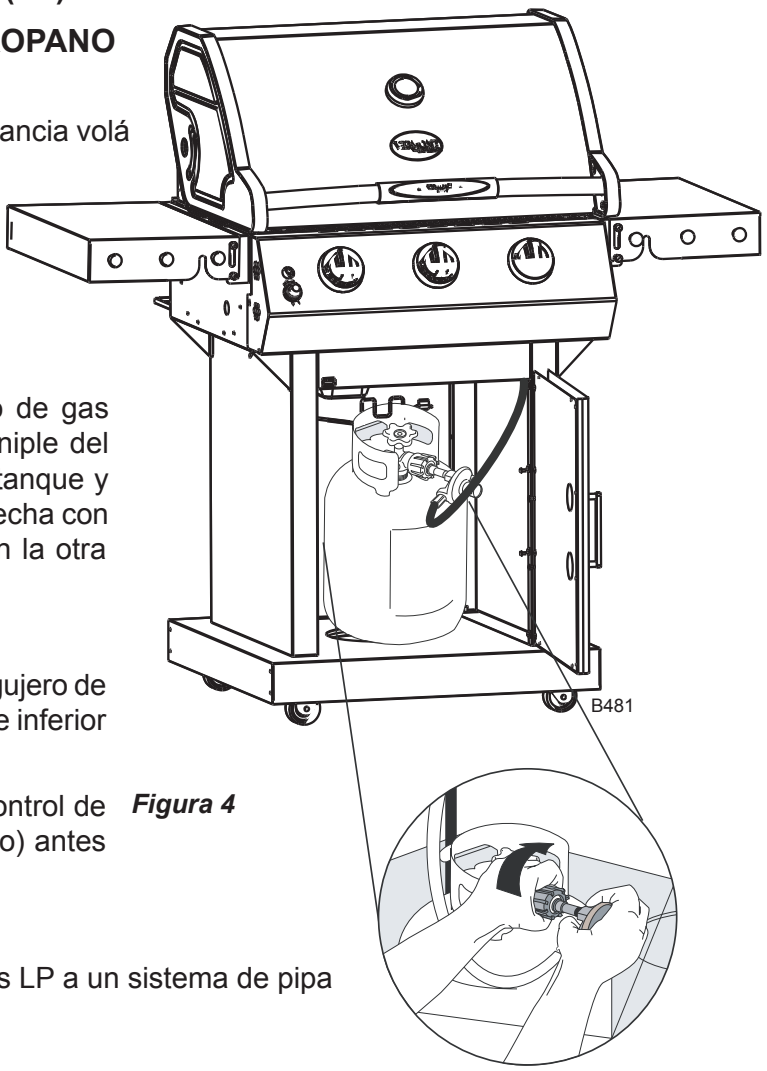


Figura 4

⚠ PELIGRO

1. Siempre coloque el tanque de propano en el agujero de marca de referencia del tanque en el recipiente inferior del compartimiento del cilindro.
2. Confirme siempre que todas las perillas de control de quemador estén en la posición OFF (apagado) antes de activar el suministro de gas.

AVISO

Para realizar una conexión de un asador con gas LP a un sistema de pipa de gas LP, consulte su proveedor de gas local.

Siempre lleve a cabo las siguientes pruebas de seguridad antes de encender la parrilla, para evitar un posible incendio o explosión.

1. Confirme siempre que todas las perillas de control de quemador estén en la posició n OFF (apagado).
2. Conecte siempre primero la manguera de suministro de gas y luego abra la válvula de cierre de gas.
3. Utilice siempre un cepillo o una botella de aspersión para aplicar una solución de 50/50 de jabón líquido y agua a todos los puntos de conexión (consulte la Fig. 5) para revisar si hay fugas de gas. Nunca utilice un fósforo o una flama al aire libre para ese propósito.
4. Busque siempre si aparecen burbujas, ya que la aparición de burbujas indicará una fuga de gas. Si descubre que hay una fuga, siempre apague el gas inmediatamente y apriete la conexión.
5. Repita siempre este procedimiento hasta que no se encuentren más fugas de gas, antes de encender la parrilla.
6. Nunca intente encender esta parrilla si no se puede detener una fuga. Siempre comuníquese rápidamente con su proveedor de gas para obtener asistencia.

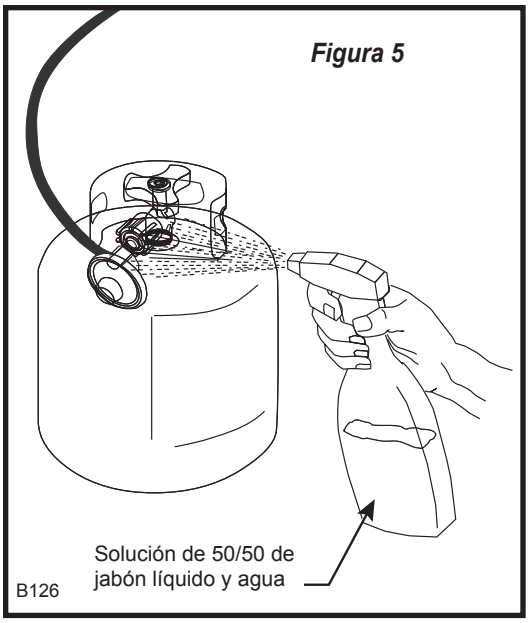


Figura 5

Funciones de control

VÁLVULA DEL TANQUE DE PROPANO

Siempre abra inmediatamente la válvula del tanque de gas propano antes de encender la parrilla y ciérrela siempre inmediatamente después de que ha terminado de cocinar.

PELIGRO

Nunca abra la válvula del tanque a menos que la parrilla se haya preparado para su uso, a fin de evitar la acumulación de vapor propano.

Siempre abra inmediatamente la válvula antes de encender la parrilla y ciérrela siempre inmediatamente después de que ha terminado de cocinar.

VÁLVULAS DE CONTROL DE QUEMADOR (consulte la Fig. 7)

En la serie VC323, existen tres válvulas controlan independientemente el flujo de gas a cada quemador, como se indica en el Panel de control delantero.

La posición OFF (apagado) se indica sobre cada perilla. Se encuentra disponible un rango completo de ajuste de flama de Alto a Bajo, (al girar la perilla hacia la izquierda).

Activación del encendedor

SISTEMA DE IGNICIÓN ELECTRÓNICA

Girar unas o más válvulas de control de la hornilla. Empujar y sostener el encendedor de la hornilla. Mientras mantiene presionado el botón Igniter (encendedor), escuchará una serie de clics mientras el módulo del encendedor genera una chispa de ignición a los quemadores. El quemador se encenderá en un término de cinco segundos. Dependiendo del modelo que tenga, el sistema está alimentado por una batería individual “AA” o una batería individual “AAA”. Para retirar o reemplazar la batería, gire la perilla de botón hacia la izquierda y jale cuidadosamente hacia fuera el resorte y la batería. Asegúrese de que el extremo positivo de la batería esté en la posición hacia abajo (base) antes de reemplazar la perilla.

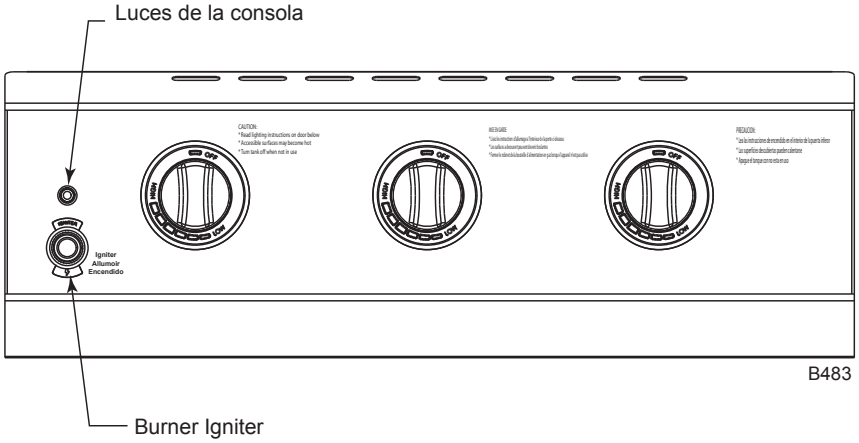


Figura 7

Encendido de los quemadores principales

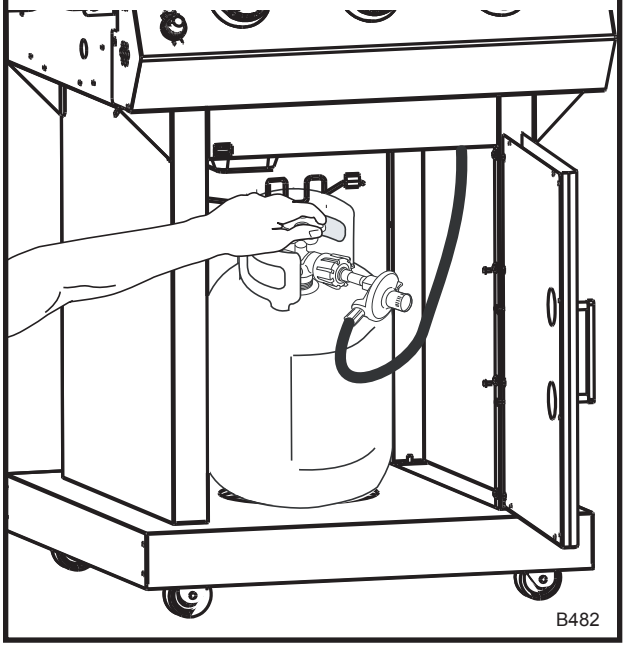
⚠ PELIGRO

Nunca se coloque directamente sobre de la parrilla cuando encienda los quemadores principales para evitar la exposició n a posibles encendidos de flamas.

AVISO: Cuando encienda la parrilla por primera vez, mantenga calentando los quemadores principales en HIGH (alto) por lo menos durante 30 minutos para quemar cualquier residuo de fábrica.

1. Siempre abra completamente la cubierta de protecció n y siempre inspeccione la parrilla y los quemadores para confirmar que todos los componentes esté n correctamente colocados antes de encender los quemadores principales.
2. Confirme siempre que todas las perillas de control del quemador estén en la posición OFF (apagado) antes de abrir el suministro de gas.
3. Encienda la válvula de suministro de gas propano en el tanque (de 1 a 2 vueltas) o gire la válvula de suministro de gas natural principal (consulte la Fig. 8).
4. Gire la perilla de control del quemador seleccionado a la posición HIGH (alto) al empujar la perilla hacia abajo y girarla hacia la izquierda.
5. Active inmediatamente el encendedor (consulte la pá gina 13). El quemador seleccionado se encenderá en un término de cinco segundos. Encienda los quemadores secuencialmente de izquierda a derecha o de derecha a izquierda.

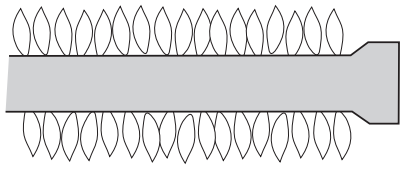
Figura 8



⚠ **SI EL QUEMADOR SELECCIONADO NO ENCIENDE,** gire inmediatamente la perilla de control del quemador a la posición OFF (apagado) para evitar la acumulación de gas. Espere cinco (5) minutos para que se despeje el gas y luego repita el procedimiento de encendido anterior. Si el quemador no se encendiera cuando utiliza el encendedor, siga las instrucciones de encendido con fósforos (consulte la página 15).

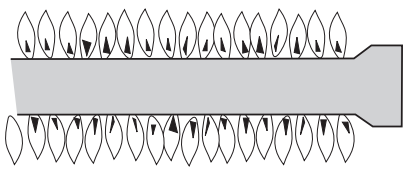
6. Confirme que la quemadora esté correctamente cerrada y que el patrón de flama sea el deseado, (consulte las figuras 9a, 9b y 9c, para conocer los patrones de flama adecuados). Si el patrón de flama no es normal, consulte la Guía de solución de problemas en la página 29 para conocer las acciones correctivas.
7. Precaliente siempre la parrilla antes de empezar a cocinar. Una capa delgada de aceite para cocinar en las rejillas de cocción, antes de calentar la parrilla, evitará que los alimentos se peguen en la parrilla. Encienda todos los quemadores y ajústelos a la posición HIGH (alto) por un periodo de 5 a 10 minutos. Antes de colocar cualquier alimento en la parrilla, limpie las rejillas de cocción con un cepillo de alambre de cobre.
8. Ajuste los Controles a una configuración media para la mayoría de los requerimientos de cocimiento.

Figura 9a



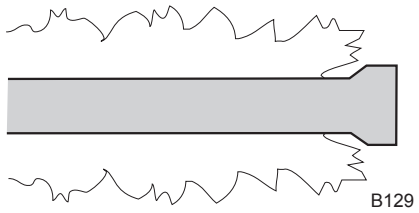
Normal: Flamas azul suave

Figura 9b



Fuera de ajuste: Ruidoso, flamas de azul encendido indican demasiado aire

Figura 9c



Combustión deficiente: Flamas ondulat-das amarillas indican muy poco aire

Apagado de los quemadores

1. Coloque siempre las perillas de control de quemador en la posición OFF (apagado) cuando haya terminado de cocinar.
2. Apague rápidamente la válvula de suministro de gas en el cilindro de gas propano o en el conducto de suministro de gas natural principal.
3. Cierre la cubierta de protección de la parrilla.

ENCENDIDO DE LAS FlamaS

El “encendido de las flamas” ocurre algunas veces cuando caen gotas de los alimentos en las placas abrasadoras o los quemadores y el encendido. Es normal y deseable ver algunas flamas, ya que esto ayuda a dar los sabores únicos asociados con los alimentos asados. Aunque también es deseable el control de la intensidad del encendido de las flamas, a fin de evitar quemar o cocinar los alimentos de manera desigual y evitar la posibilidad de un incendio accidental.

⚠ PELIGRO

Nunca permita que la parrilla funcione sin atención, para evitar que brote un inicio violento y fuera de control de incendios por grasas.

Supervise siempre la parrilla cuidadosamente mientras cocina y coloque la flama en el nivel bajo (LO) u OFF (apagado), si el encendido de las flamas se intensificara. Para evitar que broen fuegos incontrolados debido a la grasa, nunca permita que el asador opere sin vigilancia.

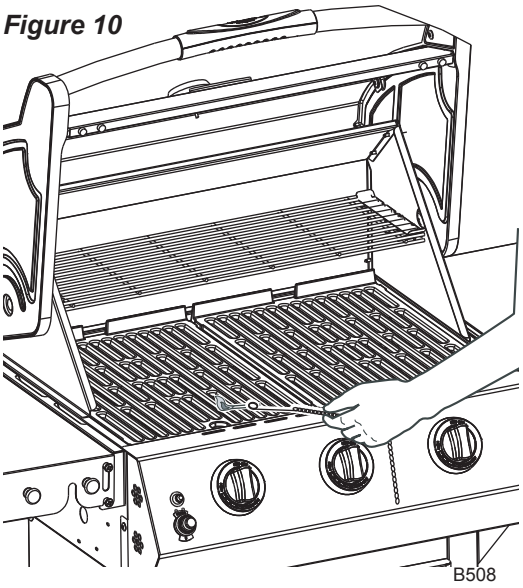
ENCENDIDO CON FÓSFORO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES:

⚠ PELIGRO

Nunca se coloque directamente sobre de la parrilla cuando encienda los quemadores principales para evitar la exposición a posibles encendidos de flamas.

1. Siempre abra completamente la cubierta de protección e inspeccione la parrilla y los quemadores para confirmar que todos los componentes estén correctamente colocados antes de encender los quemadores principales.
2. Confirme siempre que todas las perillas de control del quemador estén en la posición OFF (apagado) antes de abrir el suministro de gas.
3. Siempre encienda la válvula de suministro de gas propano en el tanque (de 1 a 2 vueltas) o gire la válvula de suministro de gas natural principal.
4. Inserte un fósforo encendido utilizando el soporte suministrado a través de la parrilla de cocción y las placas de calor. Posición fósforo encendido cerca del quemador. (consulte la Fig. 10).
5. Gire la perilla izquierda de control del quemador a la posición HIGH (alto) al empujar la perilla hacia abajo y girarla hacia la izquierda.
6. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, corta el gas, espere 5 minutos para limpiar el gas antes de intentar encender la parrilla de nuevo.

Figure 10



⚠ Nunca almacene objetos inflamables o de fácil combustión (cerillos, encendedores de gas butano, trapos, etc.) en la gaveta calentadora (si viene equipada).

Configuración de Rotisserie (si aplica)

AVISO

El ensamblaje del rotisserie incluye una contrapesa para alimentos de tamaño grande o irregular; el uso de dicha contrapesa ayuda a reducirle el esfuerzo al motor. El motor del rotisserie está asignado para voltear un peso máximo de 12 libras (5.44 kgs.).

1. Fíjele el soporte del motor del rotisserie al lado izquierdo de la base alineando los huecos y asegurándolos con los dos tornillos y las dos contatuercas aquí incluídas (vea figura 12a).
2. Retire la parrilla de calentamiento. Coloque un recipiente plano sobre las rejillas de cocción para capturar el goteo. Nunca use el quemador principal justo debajo de la olla.
3. Inserte los extremos del soporte de Rotisserie en las ranuras de la rejilla de cocimiento derecha, de manera que el borde del soporte esté aproximadamente a 1” de la pieza fundida derecha y la ranura superior quede en línea con el agujero de la punta de Rotisserie en la pieza fundida izquierda (consulte la Fig. 12b).
4. Enganche el soporte del motor al lado izquierdo de la base según las instrucciones de Rotisserie.
5. Enganche el motor de Rotisserie en el soporte del motor (consulte la Fig. 12b).
6. Ensamble la punta y los tenedores para carne. Ajuste el buje del retenedor para mantener la punta en su lugar (consulte la Fig. 12b).
7. Apriete los tornillos de mariposa con unas pinzas pequeñas.
8. Introducza el Varilla en el Motor del rostizador.

Figura 12a

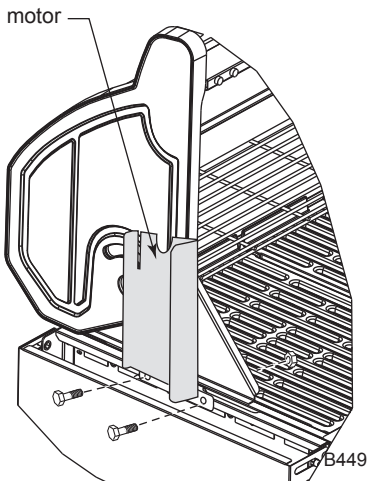


Figura 12b

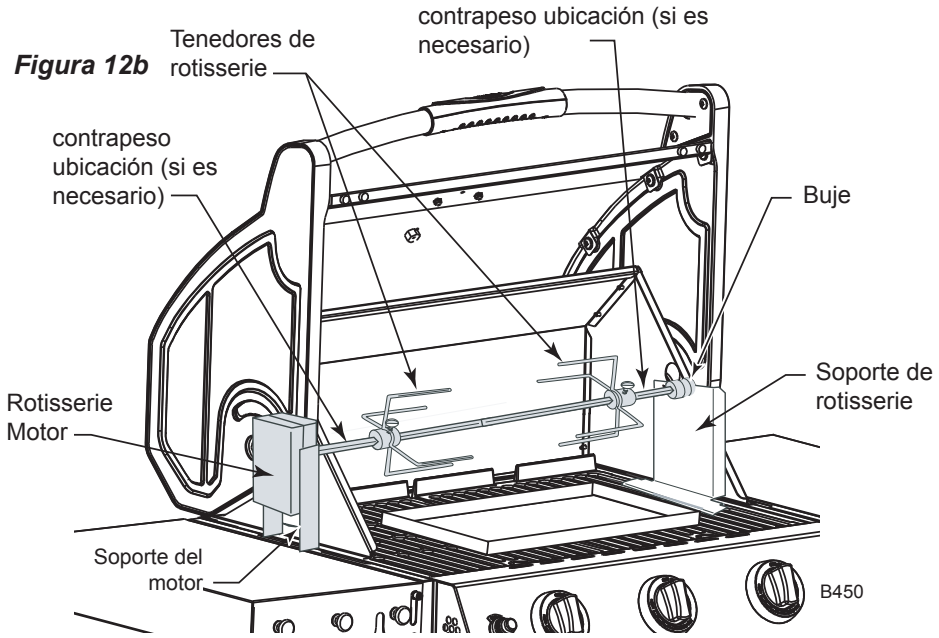


Figura 12c

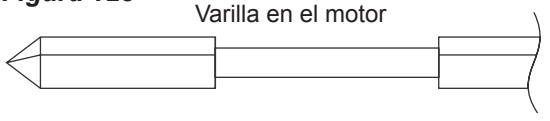
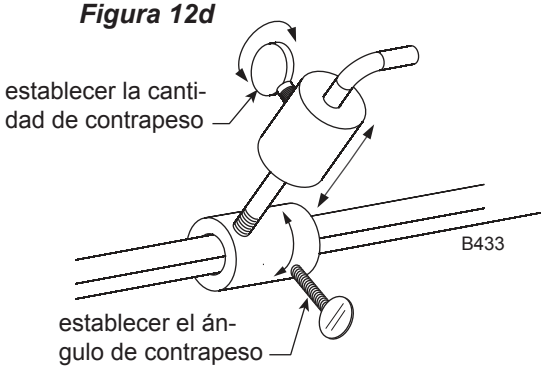


Figura 12d



El conjunto del rostizador incluye un contrapeso para alimentos grandes o irregulares; usar el contrapeso reduce el desgaste del motor. Para hacer que los alimentos desequilibrados giren suavemente, coloque el balanceador en la parte exterior de alguna de las horcas para la carne. Ajuste el peso en el lado opuesto del lado pesado de los alimentos, según sea necesario.

Configuración de Rotisserie (Continuación)

⚠ PELIGRO

- Nunca utilice el motor de Rotisserie en la lluvia y nunca lo utilice si se humedece.
- Utilice siempre un tomacorriente trifásico con conexión a tierra y un cordón trifásico para proporcionar energía al motor Rotisserie. Nunca cambie o retire la terminal con conexión a tierra en el cordón de energía Rotisserie, ya que podría significar un peligro de choque eléctrico.
- Nunca permita que un cordón de suministro eléctrico o un conducto de suministro de gas tenga contacto con alguna superficie caliente de esta parrilla.
- Instrucciones para conexión eléctrica a tierra: Este electrodoméstico a gas para cocinar en exteriores está equipado con un conector trifásico (conexión a tierra) para su protección contra el riesgo de un choque eléctrico y se debe conectar directamente a un receptáculo trifásico con conexión a tierra. No cortar o retirar la terminal con conexión a tierra de este conector.

Métodos de cocimiento

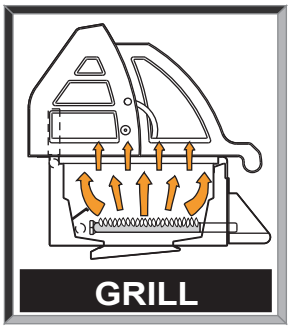


Figura 14

Con la combinación de quemadores y accesorios, la parrilla de gas puede proporcionarle virtualmente todos los estilos de cocimiento imaginables.

- Los potentes quemadores principales distribuyen el rango medio y alto de las temperaturas deseadas para el asado a la parrilla tradicional. Esto incluye filetes bien cocidos y término medio, hamburguesas, chuletas de cerdo y otros alimentos similares o brochetas, embutidos o piezas de pollo a la parrilla con un calor más moderado (consulte la Fig. 14).

Una de las claves para ampliar su rango de capacidades de asado es comprender fundamentalmente los dos métodos comunes de cocimiento: **cocimiento directo e indirecto**.

En el método de cocimiento directo, los alimentos se colocan directamente sobre la fuente de calor. Este método se utiliza en filetes bien cocidos, por ejemplo, donde será necesario el calor alto e inmediato para dorar rápidamente la capa exterior de las carnes y que la carne permanezca jugosa para mejorar el sabor. En la parrilla se logra utilizando uno o más quemadores principales y colocando los alimentos en las rejillas de cocción de porcelana directamente sobre los quemadores. Esto se puede hacer con la cubierta de protecció n de la rejilla abierta o cerrada.

En el método de cocimiento indirecto, los alimentos se colocan en la compensación de la parrilla de la fuente de calor. Con la tapa de la parrilla cerrada se refleja el calor que rodea los alimentos cocinándolos de manera más uniforme y suave. Esto se aproxima a la acción de un horno convencional donde el calor circula por el uso de un ventilador para lograr un resultado similar. Este método es perfecto para los asados de cualquier tipo pero también es útil cuando quiere un cocimiento lento u hornear una gran variedad de alimentos. El cocimiento indirecto en su parrilla se logra utilizando uno de los quemadores principales y colocando los alimentos en la rejilla de cocción de porcelana sobre el quemador opuesto o en el quemador de la parrilla de calentamiento. La cubierta de protección de la parrilla debe utilizarse siempre cerrada cuando utilice el método de cocimiento indirecto.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LA PARRILLA:

⚠ PELIGRO

Siempre siga las prácticas de preparación y de manejo seguros de alimentos cuando utilice esta parrilla para evitar enfermedades relacionadas con los alimentos:

- Cocine siempre los alimentos de manera adecuada. Los alimentos que no se cocinan el tiempo suficiente pueden retener bacterias, especialmente si se descongelan o se exponen a condiciones de calentamiento previo al cocimiento.
- Utilice siempre un termómetro de carne para confirmar que los alimentos se hayan cocinado completamente.
- Utilice siempre utensilios y platos adicionales para el manejo de los alimentos crudos. Nunca coloque los alimentos crudos y los alimentos cocinados en el mismo plato y nunca coloque los alimentos cocinados en un plato que se haya utilizado para manipular alimentos crudos. Siempre lave cuidadosamente todos los utensilios y platos que se utilizaron para manipular los alimentos crudos antes de utilizarlos para manipular los alimentos cocidos.
- Lave siempre todos los vegetales, los mariscos y las carnes de aves antes de cocinarlos.
- Deje siempre los alimentos sin cocinar en el refrigerador hasta que esté listo para empezar a cocinar.
- Marine siempre la carne en el refrigerador. Deseche el exceso de marinado y nunca vuelva a utilizarlo.
- Precaliente siempre su parrilla de 5 a 10 minutos antes de empezar a cocinar y limpie todos los residuos de alimentos y grasa antes de utilizar las rejillas de cocción.

Sugerencias de asado a la parrilla:

Algunas útiles sugerencias le asegurarán que sus resultados de cocimiento a la parrilla sean perfectos todo el tiempo.

- Aplique una capa delgada de aceite para cocinar a las rejillas de cocción antes de empezar a asar para evitar que los alimentos se peguen.
- Cocine porciones de tamaño similar juntas, para que se cocinen de manera uniforme.
- Utilice tenazas para dar vuelta a los alimentos en la parrilla.
- Nunca perfore los alimentos mientras se están cocinando en la parrilla, ya que esto podría secarlos.
- En los alimentos como los filetes y las chuletas, corte en tiras la parte con grasa para evitar que la carne senrosque durante el cocimiento.
- Dé vuelta a los alimentos ocasionalmente. Algunos chefs dicen que un buen filete nunca se debe voltear más de una vez.
- Aplique salsas a base de azúcar así como salsas de barbacoa comerciales solamente durante las etapas finales del cocimiento, para evitar que se quemen.
- Remoje el cordón que utiliza para unir los asados y la carne de aves en la punta de Rotisserie para que no se queme. Remoje también los pinchos de madera que desea utilizar para los pinchos durante varios minutos antes de utilizarlos para cocinar.
- Utilice una bandeja de aluminio desechable llena de agua, jugo de fruta, vino o salsa marinada para agregar un sabor adicional y humedecer los alimentos que se cocinan a fuego lento como los pavos, patos o pollos enteros rostizados. Coloque la bandeja en la parte superior de las placas abrasadoras debajo de la superficie de la parrilla e inmediatamente debajo de los alimentos que se han cocinado. Esto reducirá el calor de la parte inferior, por lo tanto reducirá también el proceso de cocimiento y protegeré la parte inferior de los alimentos para que no cocinen en exceso. Revise la bandeja periódicamente durante el cocimiento y manténgala llena de líquido.

⚠ PELIGRO

Nunca deje que la bandeja hierva hasta secarse. Esto podría ser peligroso, ya que la grasa de los alimentos grasosos que se ha acumulado en la bandeja podría incendiarse y ocasionar una posible lesión física o dañ os a la propiedad.

Corte siempre el exceso de grasa de sus alimentos para reducir la ocurrencia del encendido de flamas durante el cocimiento.

Tabla de tiempos de cocimiento

Tipo de alimentos	Peso / Grosor	Temperatura de cocimiento	Aproximado Tiempo de cocimiento
Carne de Res			
Hamburguesas	2.5 cm (1 pulgada)	204 - 232°C (400–450°F)	Medio cocer: 4–7 min. Medio: 7–10 min. Bien cocido: 10–12 min.
Rostizados			
Corte, punta de lomo	--	180°C (350°F)	Medio cocer: 40-44 min./kg (18–20 min./lb.) Medio: 44-55 min./kg (20–25 min./lb.) Bien cocido: 55-66 min./kg (25–30 min./lb.)
Filetes			
Porterhouse, Costilla, puyaso solomillo, T-bone	2.5 cm (1 pulgada)	Máximo (para dora) 204-232°C (para terminar) (400-450°F)	Medio cocer: 4–7 min. Medio: 7–10 min. Bien cocido: 10–12 min.
Filet Mignon	5 cm (2 pulgadas)	Máximo (para dora) 204-232°C (para terminar) (400–450°F)	Medio cocer: 15–17 min. Medio: 17–19 min. Bien cocido: 19–22 min.
Carne de Aves			
Pollo, piezas	1.4 - 1.8 kg (3–4 lb.)	160-175°C (325–350°F)	30–45 min.
Pollo, entero			44 min./kg (20 min./lb.)
Pechugas de pollo, sin hueso	453 - 907 g (1–2 lb.)		12–15 min.
Gallinas de Cornish	453 - 608 g (1–1½ lb.)		45–60 min.
Pato	1.8 - 2.3 kg (4–5 lb.)		40-44 min./kg (18–20 min./lb.)
Pavo	6 - 11 kg (13–25 lb.)		20 min./lb.
Pescado y Mariscos			
Pescado			
Filetes	2.5 - 3.8 cm (1–1½ pulgada)	204-232°C (400–450°F)	10–15 min.
Filetes	453 - 680 kg (1–2 lb.)	160-175°C (325–350°F)	20–30 min.
Pescado entero	907 g - 1.9 kg (2–4 lb.)	160-175°C (325–350°F)	30–50 min.
Mariscos			
Langosta	680 - 907 g (1½–2 lb.)	204-232°C (400–450°F)	15 min.
Camarones	Large	160-175°C (325–350°F)	5–6 min.

Tabla de tiempos de cocimiento

Tipo de alimentos	Peso / Grosor	Temperatura de Cocimiento	Aproximado Tiempo de cocimiento
Cerdo			
Chuletas	2.5 cm (1 pulgada)	204-232°C (400–450°F)	25–30 min.
Jamón			
Filete	2.5 cm (1 pulgada)	204-232°C (400–450°F)	12–15 min.
Jamón entero	5.4 - 6.4 kg (12–14 lb.) Con hueso	160-180°C (325–350°F)	Medio: 44-55 min./kg (20–25 min./lb.) Bien cocido: 55-66 min./kg (25–30 min./lb.)
	1.9 - 2.27 kg (4–5 lb.) Sin hueso	160-180°C (325–350°F)	50–60 min.
Costillas			
Lomo, lado	2.27 - 2.72 kg (5–6 lb.)	160-180°C (325–350°F)	Medio: 55-59 min.kg (25–27 min./lb.) Bien cocido: 5-66 min./kg (27–30 min./lb.)
Rostizados			
Rabo, lomo, hombro	1.4 - 2.3 kg (3–5 lb.)	160-180°C (325–350°F)	1–1½ hrs.
Solomillo		190-204°C (375–400°F)	Medio: 66-77 min./kg (30–35 min./lb.) Bien cocido: 77-88 min./kg (35–40 min./lb.)
Embutidos	—	160-180°C (325–350°F)	12–20 min.
Cordero			
Chuletas			
Lomo, costilla, hombro	2.5 cm (1 pulgada)	204-232°C (400–450°F)	Medio cocer: 7–9 min Medio: 10–13 min. Bien cocido: 14–17 min.
Rostizados			
Crown Roast	908 g - 1.9 kg (2–4 lb.)	160-180°C (325–350°F)	88-99 min./kg (40–45 min./lb.)
Patas	2.27 - 4.09 kg (5–9 lb.)	160-180°C (325–350°F)	66-77 min./kg (30–35 min./lb.)

Tipo de alimentos	Temperaturea de Cocimiento	Aproximado Tiempo de cocimiento	Comentarios
Vegetales			
Espárragos	160-180°C (325–350°F)	6–8 min.	Corte los extremos de los tallos. Colóquelos sobre las rejillas.
Frijoles	160-180°C (325–350°F)	30–35 min.	Envuélvalos en papel de aluminio con bargarina o mantequilla. Volté elos una vez.
Zanahorias	160-180°C (325–350°F)	20–30 min.	Cocine directamente en la parrilla.
Maiz de Mazorca	160-180°C (325–350°F)	25–35 min.	Remójelos en agua fría durante 15 minutos. Cocine con las hojas.
Berenjena	160-180°C (325–350°F)	6–8 min./side	Corte en rodajas y cubra con aceite.
Hongos	160-180°C (325–350°F)	6–8 min.	Cocine directamente en la parrilla.
Cebollas	160-180°C (325–350°F)	40–45 min.	Envuélvalo en papel de aluminio. Voltéelas una vez durante el cocimiento.
Pimiento	204-232°C (400–450°F)	15–20 min.	Quítele la cáscara chamuscada antes de comer.
Papas	160-180°C (325–350°F)	50–60 min.	Envuélvalo en papel de aluminiol Voltéelos una vez.
Ajo asado	160-180°C (325–350°F)	30–40 min.	Pele el ajo y póngale un poco de aceite de oliva. Envuélvalo en papel de aluminio.
Tomates	160-180°C (325–350°F)	5–7 min.	Corte a la mitad y cúbralos con aceite de oliva.
Zucchini	160-180°C (325–350°F)	6–8 min./lado	Corte en rodajas y cubra con aceite.

Cuidado y limpieza

⚠ PELIGRO

Siempre realice las siguientes inspecciones periódicas y procedimientos de mantenimiento preventivo para evitar que ocurran incendios por retorno y para asegurarse de que su parrilla esté funcionando correctamente:

1. Siempre deje tiempo suficiente para que la parrilla se enfríe a una temperatura segura antes de manipular o limpiar alguno de sus componentes.
2. Siempre todos los quemadores se deben revisar y limpiar con frecuencia tan seguido como sea necesario.
3. Inspeccione siempre el filtro del obturador de aire periódicamente para confirmar que no tenga residuos de alimentos, telas de araña u otros desechos de insectos. Un tubo venturi tapado puede ocasionar un incendio detrás de la parrilla, debido al retorno de gas (consulte la Fig. 15).
4. Afloje los tornillos de ajuste del quemador (desde la parte interior) para permitir que los quemadores se alejen de las válvulas lo suficiente para que pueda insertar un dispositivo de limpieza adecuado o un cepillo venturi en el venturi del quemador para limpiar los desechos (consulte la Fig. 15). Tenga cuidado para no dañar la cerá mica de electrodo.
5. Utilice un cepillo de alambre o un mondadientes para limpiar los puertos en todos los lados del quemador (consulte la Fig. 16). Es normal para algunas superficies que aparezca óxido en el quemador. El óxido en exceso puede engrosar los puertos de gas, sin embargo, esto podría ocasionar cambios en el rendimiento de la parrilla.
6. Reinstale los quemadores correctamente sobre las válvulas (consulte la Fig. 20).

Figura 15

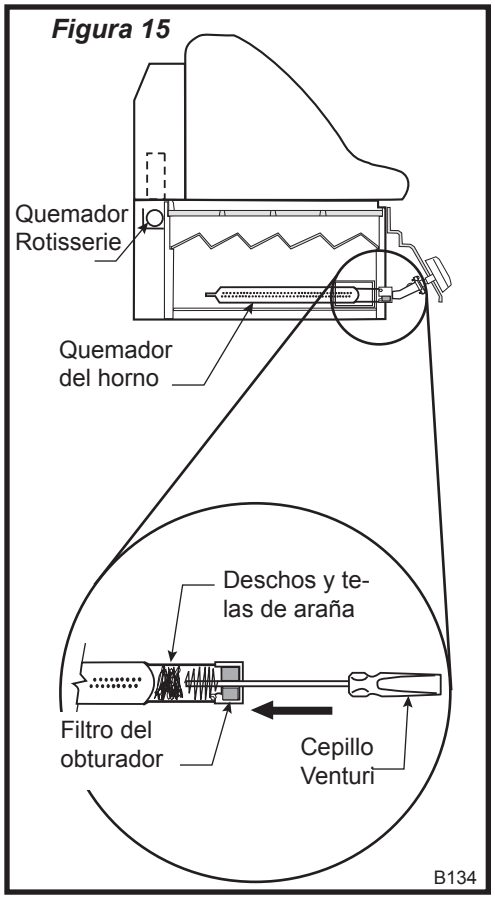
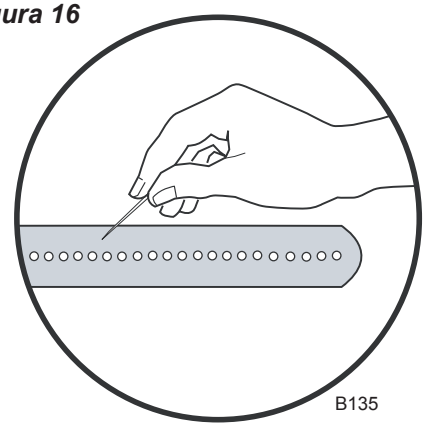


Figura 16



⚠ PELIGRO

Un tubo difusor tapado puede ocasionar un incendio debajo del Asador, debido al retroceso del gas.

Utilice un cepillo de alambre para limpiar todos los puertos en todos los lados del quemador (consulte la Fig. 16).

- **Rejillas de cocción**

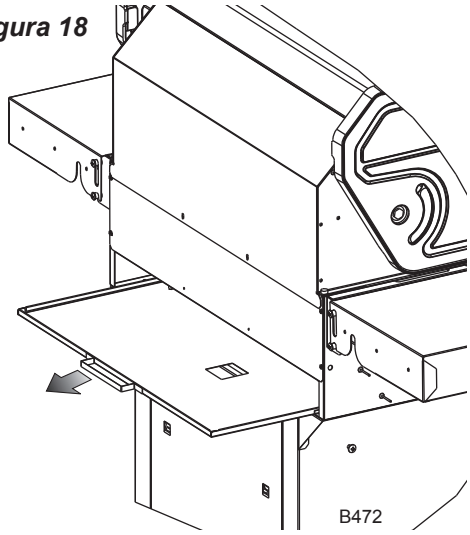
Las rejillas de cocción están cubiertas de porcelana para propósitos de durabilidad y facilidad durante la limpieza. Estas rejillas se pueden limpiar con cualquier agente de limpieza no abrasivo fabricado para uso en la cocina o un cepillo de alambre de cobre.

PRECAUCIÓN

Manipule las rejillas con cuidado ya que el esmalte de porcelana tiende a descascararse.

BANDEJA DE GOTEO

Figura 18



La bandeja de goteo y el recipiente para grasa que se encuentran debajo del recipiente del quemador en la parte inferior del cuerpo de la parrilla sirve para atrapar el exceso de los jugos y grasas del cocimiento.

Puede obtener acceso a la bandeja de goteo desde la parte posterior de la parrilla. Es necesario levantar levemente el recipiente mientras lo jala hacia fuera (consulte la Fig. 18).

⚠ Siempre confirme que la parrilla se haya enfriado a una temperatura segura antes de desinstalar la bandeja de goteo y el recipiente para grasa.
Revise si hay acumulaciones en el recipiente para grasa después de cada uso de la rejilla y límpielo si fuera necesario.

Utilice únicamente productos no abrasivos o levemente abrasivos para la limpieza de la bandeja de goteo.

PANELES DE ACERO INOXIDABLE

El acero inoxidable es muy duradero y debe perdurar indefinidamente con un cuidado mínimo. Es moho resistente, no prueba del moho. Debido a la naturaleza de su superficie cepillada, pueden aparecer rayones menores con el manejo y el uso normal. Estos se pueden eliminar con el uso de una almohadilla pulidora Scotch-Brite* (o un similar) de grado fino a medio. Aplique una presión suave y pareja mientras frota con el grano del acero.

Nunca frote contra el grano ya que podría provocar daños en el acabado y nunca utilice lana de hierro en los paneles de acero inoxidable.
La limpieza periódica con un compuesto de limpieza no abrasivo, específicamente formulado para el acero inoxidable, eliminará toda la suciedad, grasa, residuos de alimentos o decoloración que se podría desarrollar.

PRECAUCIÓN

Evite el uso de agentes limpiadores abrasivos, estropajos u otros materiales abrasivos para limpiar los paneles de acero inoxidable, para evitar que se raspen las superficies. Si debe usar materiales abrasivos debido a la acumulación masiva de humo o grasa, siempre talle el metal a lo largo de la vetas del acero inoxidable (no a lo ancho de la veta).

FUNDICIONES CON ESMALTE DE PORCELANA

La limpieza periódica con un trapo seco o ligeramente humedecido o un cepillo suave mantendrá la apariencia de nuevo de las superficies del esmalte de porcelana. Utilice un limpiador para electrodomésticos o abrillantador formulado expresamente para el uso en esmaltes de porcelana para limpiar las piezas de este material. (Trátelo como haría con el fregadero de porcelana). Apto para lavadora de platos.

PRECAUCIÓN

Nunca use agentes limpiadores abrasivos o materiales abrasivos para limpiar las piezas de esmaltes de porcelana; éstos rasparán permanentemente las superficies de los esmaltes de porcelana, para evitar raspar las superficies.

Mantenimiento

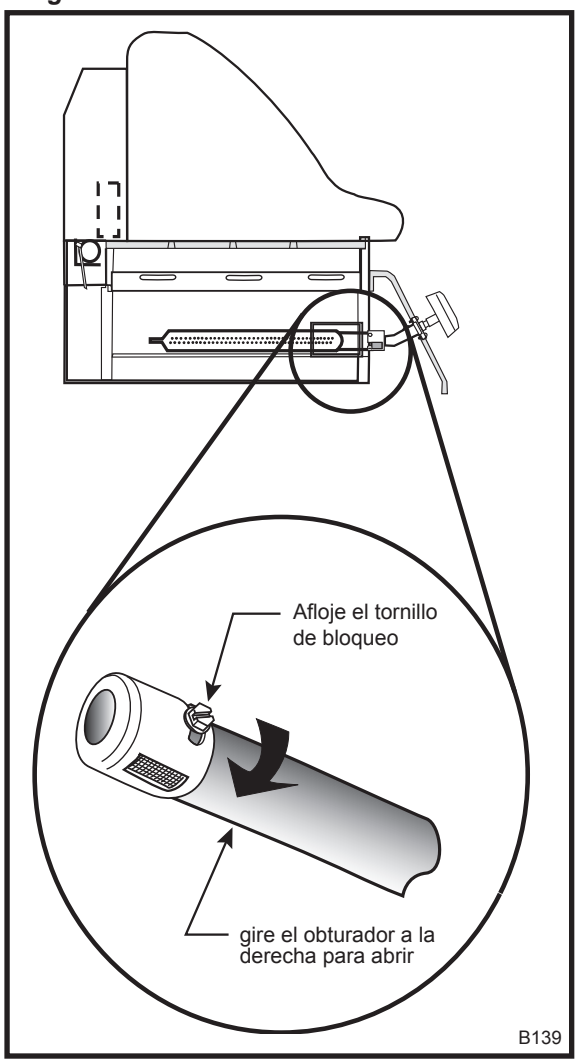
AJUSTE DEL QUEMADOR

PRECAUCIÓN

Es posible que sea necesario ajustar periódicamente los quemadores para compensar las variantes en las caracterí sticas del gas. Si nota que el patrón de flamas del quemador es irregular (consulte las página 14, Figuras 9a, 9b y 9c), es posible que sea necesario ajustar la abertura del obturador de aire en la parte delantera de los tubos venturi.

- Puede obtener acceso a los obturadores debajo del panel de control en la parte delantera de la parrilla (consulte la Fig. 19).
- Utilice un destornillador para aflojar los tornillos de bloqueo. Abra el obturador lo suficiente para lograr las flamas de azul suave deseadas. Realice los ajustes en pequeños incrementos y permita que el quemador alcance la temperatura de funcionamiento (10 min.) antes de realizar ajustes adicionales.

Figura 19

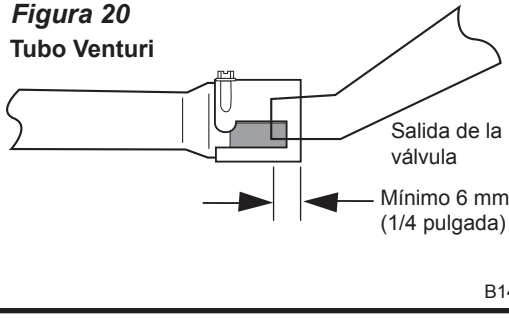


⚠ PELIGRO

Siempre deje tiempo suficiente para que la parrilla se enfrí e por completo antes de manipular o limpiar alguna de sus partes.

Si retira los quemadores para limpiarlos o ajustarlos, confirme siempre que se hayan reinstalado correctamente sobre las salidas de las válvulas (consulte la Fig. 20). Las válvulas deben extenderse en el quemador venturis 6 mm (1/4 pulgada), como mínimo.

Figura 20
Tubo Venturi



PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN REQUERIDA
El quemador no se enciende	El suministro de gas está apagado No hay propano	Encienda el suministro de combustible y vuelva a intentar. Confirme el flujo de gas por el olor o escuche si el gas emite un ruido. Deje que el gas se disipe antes de intentar volver a encender. Pese su cilindro de gas propano. Un cilindro de 20 lb estándar deberá pesar aproximadamente 18 lb cuando esté vacío y 38 lb cuando esté lleno al 80%. **⚠ WARNING** Nunca lleve un cilindro de gas propano adentro por ningún motivo.
	Bloqueo en el sistema de gas	Confirme que los tubos venturi no estén bloqueados por insectos u otros desechos. Utilice un cepillo venturi especial para limpiar (Fig. 15). Utilice cepillo de alambre o mondadientes para examinar con cuidado el orificio en la válvula de gas. Nunca agrande el orificio (Fig. 16).
	Mala alineación de la válvula de gas en los tubos venture del quemador.	Busque debajo del panel de control delantero y reinserte el inyector de gas en el tubo venturi, si fuera necesario (Fig. 19).
	Fijación incorrecta del regulador y manguera de propano	Apriete el collarín plástico del regulador en la válvula del cilindro. Apriete únicamente con la mano (Fig. 4).
La unidad no calentará (LP)	La perilla de control se quedó abierta en el encendido o encendió el gas demasiado rá pido o Clima frío o condiciones de mucho viento	Para seguridad, el acoplamiento del regulador en su barbacoa cuenta con un mecanismo de control del flujo. Este dispositivo limita el flujo de gas en caso de un cambio repentino en la demanda de gas. Esto puede engancharse inadvertidamente, si una perilla de control del quemador se queda encendida cuando abre la válvula de cilindro de gas propano. Abrir rápidamente la válvula puede enganchar también el control de flujo. Para resolver el problema, cierre la válvula de su cilindro. Confirme que todas las perillas de control de quemador estén en la posición OFF (apagado). Abra la válvula de cilindro lentamente (aproximadamente 1 a 2 vueltas) y espere 5 segundos. Finalmente, gire el quemador individual a ON (encendido) e intente volver a encenderlo.
La unidad no permanecerá encendida	Viento Ya no hay combustible	Proteja siempre su parrilla de vientos fuertes. Confirme el flujo de gas por el olor o escuche si el gas emite un ruido. Pese su cilindro de gas propano. Un cilindro de 20 lb estándar deberá pesar aproximadamente 18 lb cuando esté vacío y 38 lb cuando esté lleno al 80%. **⚠ WARNING** Nunca lleve un cilindro de gas propano adentro por ningún motivo.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN REQUERIDA
Patrón del quemador disparejo o fuego con retorno	Bloqueo en el sistema de gas o en el quemador	Confirme que los tubos venturi no estén bloqueados por insectos u otros desechos. Utilice un cepillo venturi especial para limpiar (Fig. 15). Utilice Cepillo de alambre o mondadientes para examinar el orificio en la válvula de gas. Nunca agrande el orificio. Utilice un clavo pequeño o un mondadientes para limpiar los puertos del quemador (Fig. 16).
	Quemador corroído	La corrosión en un quemador de gas puede ocasionar que el material sólido entre los puertos de gas se deteriore, lo que ocasionará un quemado disparejo. Consulte con su distribuidor para obtener el quemador de reemplazo apropiado.
Flama excesivamente amarilla	Abertura incorrecta del obturador de aire	Su parrilla debe quemar con una flama azul predominantemente. Si la flama es generalmente amarilla, revise si los tubos venturi tienen obstrucciones y limpie como se muestra en la página 18. Si las flamas amarillas persisten, ajuste la abertura en el obturador de aire del tubo venturi que se encuentra debajo de la consola delantera de la parrilla (Fig. 19).
Encendido de las flamas	Alimentos excesivamente grasosos Acumulación de grasa	Corte toda la grasa en exceso de la carne antes de cocinar. Confirme que la placa abrasiva esté limpia e instalada correctamente. Retire la grasa en exceso de la cámara del quemador.
El encendedor no hace chispa	Electrodos sucios	Limpie el electrodo con un paño limpio y suave.
	Electrodos con espacio incorrecto	El electrodo debe estar de 3-5 mm (1/8 a 3/16 pulgadas) del quemador y estar colocado para que produzca la chispa en el borde de un puerto de gas. Si el espacio no es el correcto o la unidad no tiene una chispa correcta, doble suavemente la punta del electrodo en su posició n. Tenga cuidado para que el aislador cerámico no se quiebre.
	Electrodo quebrado	Si el aislador cerámico en el electrodo esté quebrado, es posible que tenga un corto. Reemplace el electrodo.
	El cable del conector esté desconectado	Confirme que el conductor del módulo del encendedor al electrodo esté bien asentado en la terminación del módulo.
	El cable del conector esté quebrado	Una rajadura en el cable conductor puede provocar un corto. Reemplace el cable.
	Batería muerta o con una instalació n incorrecta	La batería en el botón del encendedor puede estar muerta o instalada de manera incorrecta. La posición correcta es positiva y hacia abajo.

◆ Garantía limitada de por vida

◆ 10 años de garantía

- Inoxidable quemadores principales
- Armarios de acero inoxidable, la tapa y estante (perforaciones causadas por oxidación del metal)

◆ 5 años de garantía

- Rejillas de hierro fundido para cocinar (perforaciones causadas por oxidación del metal)
- Place del calefactor de acero inoxidable (perforaciones causadas por oxidación del metal)

◆ 3 años de garantía

- Estante de calentamiento, recubierto esmalte de porcelana (perforaciones causadas por oxidación del metal)

◆ 1 año de garantía

- Todas las piezas pintadas

- La garantía es limitada a 25 años y es aplicable al propietario original
- La garantía no es transferible.
- No cubre las fallas debidas al mantenimiento o a la instalación incorrecta o al mal uso.
- La garantía es únicamente para el reemplazo o reparación de las partes defectuosas. Vermont Castings Group no será responsable por daños consecuentes o incidentales o por algún costo de mano de obra.
- Esta garantía limitada no cubre los daños debido a las astillas y rayones de las superficies de porcelana o pintadas ni tampoco cubre la corrosión o decoloración debido a un mal uso, falta de mantenimiento, ambientes hostiles, accidentes, alteraciones, abuso o negligencia.
- Esta garantía limitada no cubre ningún rayón, abolladura, corrosión o decoloración ocasionada por el calor, limpiadores abrasivos y químicos, ni las astillas en las partes con esmalte de porcelana, ni ningún componente utilizado en la instalación de la parrilla de gas.
- Guarde su factura de venta para reclamos o consultas de garantía en el futuro. El

Servicio al cliente

Vermont Castings 1-866-500-5670

Vermont Castings Group

149 Cleveland Drive • Paris, Kentucky 40361

www.vermontcastingsgroup.com